

～ニカラグア ブエノスアイレス カトゥーラ～

生産国	生産地域	品種	精選方法	グレード
ニカラグア共和国	ディピルト・ヌエバ・セゴビア 標高1,200m～1,500m	カトゥーラ	ウオッシュド	SHG
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	明るい酸味の中に微かに香るシトラスの風味、チョコレートの様な滑らかな口当たりが特徴です。			

～ニカラグア共和国～

ニカラグア共和国は、北米大陸と南米大陸をつなぐような細長い中米の国々のほぼ中央部に位置し、その中米では最大の面積を有しています。北にホンジュラス、南にコスタリカと国境を接し、東は太平洋に西はカリブ海に面しています。

～ブエノスアイレス カトゥーラについて～

ディピルトの標高1,200～1,500mの急斜面に広がっております。農園主のルイス・エミリオ・バジャダレス氏は農学校を卒業した農業技師で、大粒豆の生産量ではニカラグアで2番目の生産者です。

収穫はピーク時に約180人のピッカーを雇い、4回に分けて収穫を行います。2回目と3回目に収穫した熟したチェリーがスペシャルティコーヒーのロット形成に使用されます。また農園内にはインガ・シロの木、柑橘系の木などシェードツリーを効果的に配置し、土壌流出や虫を防ぎ、尚且つ環境に配慮した継続可能な農園作りを行っています。

～特徴～

ブエノスアイレス農園はニカラグアのコーヒー品評会、カップ・オブ・エクセレンスで数回の入賞実績があります。その特徴は明るい酸味の中に微かに香るシトラスの風味、チョコレートの様な滑らかな口当たりです。



農園風景



農園主



乾燥場



完熟したコーヒーチェリー